

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ ООШ №1 пгт Спирово

М.П. Булеца
Приказ от 01.09.2025 г. № 11/18



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП В МОУ ООШ №1 пгт Спирово

пгт Спирово
2025 год

Содержание

1. Общие положения	c.5
2. Состав программы производственного контроля	c.5
3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	c.6
4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий	c.9
5. Порядок организации и проведения производственного контроля	c.14
6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках	c.15
7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений	c.18
8. Перечень должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению	c.19
9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	c.19
10. Выполнение принципов ХАССП	c.20
11. Документация программы ХАССП	c.21
Приложение №1 Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов	c.23
Приложение № 2 Перечень оборудования пищеблока	c.27
Приложение № 3 Схема пищеблока	c.29
Приложение № 4 Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования	c.30
Приложение № 5 Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений	c.31
Приложение № 6 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	c.32
Приложение № 7 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	c.33
Приложение № 8 Журнал учёта температуры и влажности помещений	c.34
Приложение № 9 Пример технико-технологической карты	c.35
Приложение № 10 Журнал бракеража готовой пищевой продукции.	c.36
Приложение № 11 Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	c.37
Приложение № 12 Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей	c.38
Приложение № 13 Анализ рисков при закупке, приёме продуктов	c.40
Приложение № 14 Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей	c.41
Приложение № 15 Требования к перевозке и приёму пищевых продуктов в образовательные организации.	c.43
Приложение № 16 График посещения столовой	c.44
Приложение №17 Журнал общественного контроля за состоянием питания	c.45
Приложение № 18 Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий	c.46
Приложение № 19 Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции	c.47

Приложение № 20 Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований при организации питания детей в школе	c.48
Приложение № 21 Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции	c.50
Приложение № 22 График генеральной и влажной уборки пищеблока	c.51
Приложение № 23 Журнал учёта дезинфекции и дератизации	c.52
Приложение № 24 Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил	c.53
Приложение № 25 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам	c.55
Приложение № 26 Перечень должностей работников, подлежащих профессионально-гигиеническому обучению	c.56
Приложение № 27 Политика МБОУ «Средняя школа № 8» в области качества и безопасности выпускаемой продукции	c.57
Приложение № 28 Приказ о создании рабочей группы и утверждении программы ХАССП	c.58
Приложение № 29 Журнал учёта результатов медицинских осмотров работников, связанных с раздачей пищи	c.61
Приложение № 30 Гигиенический журнал сотрудников	c.62
Приложение № 31 Журнал учёта включения бактерицидной лампы в холодном цехе (ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки)	c.63
Приложение № 32 Журнал контроля состояния пищеблока и кладовой	c.64
Приложение № 33 Журнал мониторинга по принципам ХАССП	c.65
Приложение № 34 Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста	c.66
Приложение № 35 Требования к прохождению профилактических осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиены персонала	c.69
Приложение № 36 Требования к соблюдению санитарных правил	c.70
Приложение № 37 Меню приготавливаемых блюд (согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20)	c.71
Приложение № 38 Требования к санитарному состоянию помещений пищеблока	c.72
Приложение № 39 Основные гигиенические и противоэпидемиологические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации (пищеблок)	c.73
Приложение № 40 Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции	c.74
Приложение № 41 Рабочий лист ХАССП-Плана ХАССП	c.80
Приложение №42 Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек	c.81
Сведения о разработчиках	c.86
Лист учёта изменений в программе ХАССП	c.87
Лист ознакомления с изменениями	c.88

1.Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов, ТР ТС 021/2011 «О

безопасности пищевой продукции», СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложению №1.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (приготовления); организации производственного контроля в МОУ ООШ №1 пгт Спирово (далее образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведения анализа рисков

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ

Принцип 4. Управление системой мониторинга ККТ

Принцип 5. Установление корректирующих действий

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

1. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

1.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

1.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

1.3. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

а. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности производственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устраниить опасные факторы.

б. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

с. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).

д. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3. настоящей части, от установленных предельных значений.

е. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

ф. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

г. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения

грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

h. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качества пищевой продукции.

2. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

- Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (приложение 2).

План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения МОУ ООШ №1 пгт Спирово в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №3).

Всё технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносится в журнал «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования» (Приложение 4).

- Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья, пищевых полуфабрикатов разной степени готовности и готовых к употреблению продуктов.

- Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;

- Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- Для разделочного хранения сырых и готовых продуктов кухонную посуду маркируют:

-холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «Мясо», «Птица», «Рыба», «Фрукты, овощи», «Яйцо» и т.п.

-производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР»

-сырая рыба (для работы с полуфабрикатами высокой степени готовности), «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х»

- хлеб и т. п;

-разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК»-вареные куры, «ВО», «Г», «З», «сельдь»;

- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО»,

«СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.;

Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека.

Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;

Для кипячения молока выделена отдельная посуда.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркованы и используются по назначению.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале. Посуда хранится на специальном стеллаже с маркировкой «чистая посуда».

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые имеют естественную вентиляцию. Технологическое оборудование, являющееся источником выделений тепла (в горячем цехе), паров оборудовано локальной вытяжной системой. Ежегодно проводится поверка вентиляционного оборудования, о чём составляется акт поверки, хранящийся в документах производственного контроля.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все моечные ванны имеют маркировку объёма.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 45 °C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °C с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно.

Выделена ёмкость для обработки производственного оборудования.

Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с повреждённой эмалью. В конце рабочего дня производится дезинфекция столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °C, повторное промывание во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции, ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °C в третьей секции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств: в первой ванне при температуре 45 градусов, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 градусов) во второй ванне и просушивают.

Чистую столовую посуду хранят на решётках.

Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы по окончании смены моют с использованием дезинфицирующих и моющих средств. Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), и хранят в специально промаркованной таре. Щётки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркованные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых производится по мере заполнения, промывается с применением моющих средств, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается в специально отведённом месте.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений (Приложение №5).

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

1. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

Приём пищевых продуктов и полуфабрикатов в МОУ ООШ №1 пгт Спирово осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, марковочные ярлыки (или их копии) от транспортной упаковки пищевой продукции или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесённый непосредственно на транспортную упаковку, сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (кладовщиком). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Форма журнала рекомендована СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №6).

Журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок, хранятся в течение года.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технологической документацией, соблюдая товарное соседство.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №7), который хранится в течение года.

Имеются отдельный холодильник для хранения пищевых проб. Имеется одна 2 морозильные камеры для хранения мяса, рыбы, в которой места хранения мяса и рыбы разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 8).

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в промаркованных емкостях, согласно условиям хранения, указанных производителем. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре.

Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Яйцо хранится в таре изготовителя в соответствии с требованиями производителя.

Крупа, мука, макаронные изделия, сахар, чай, соль, кофе и др. сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках или на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранится отдельно в шкафах, расстоянии нижней полки от пола 50 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Картофель и корнеплоды хранятся в специально выделенном сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи — согласно маркировке указанной производителем.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте. Озелененный картофель не используется в пищу.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно из тары производителя.

Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Промаркованные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

В перечень технологического оборудования включены одна мясорубка для приготовления мясного и рыбного фарша.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико - технологической карты в Приложении № 9), а также соблюдаются санитарно - эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При приготовлении вторых блюд из варенного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °C до раздачи не более I часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °C.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками.

Обработку яиц проводят в отдельной зоне цеха, используя для этих целей промаркованные емкости в следующем порядке:

- мытье в воде с добавлением в I - 2% теплом растворе (40-45 °C) кальцинированной соды;
- замачивание в воде с температурой 40-45 °C и добавление хлорамина (0,5% раствор);
- ополаскивание проточной водой с температурой 40-45 °C в течение не менее 3-х минут до удаления остатков дезинфицирующего средства с последующим выкладыванием в чистую промаркованную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению.

Крупы не должны содержать посторонних примесей.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах. С момента приготовления до отпуска

первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2-х часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы. Не допускается предварительное замачивание овощей.

- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высыпивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °C.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, тщательно промываются в проточной воде и выдерживается в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2°C. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях зоны вторичной обработки овощей в горячем цеху.

В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащённые микронутриентами.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в следующих журналах:

-журнал бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение №10)

-органолептическая оценка готовой пищевой продукции, разработанная специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение №11).

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее

48 часов при температуре +2 - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых

неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении №12;
- изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуны, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истёкшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

В образовательной организации организован правильный питьевой режим – бутилированная вода, кипяченая вода после охлаждения, при условии ее хранения не более 3-х часов.

1. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

Виды опасных факторов:

Опасные факторы сопряжены с приготовлением пищевой продукции, начиная с получения продуктов питания до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, подготовку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления мер для их контроля.

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

Приёмка продуктов питания

– проверка качества продуктов

– документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложение №14. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в склад пищевых продуктов, и последующей передаче на пищеблок.

Приложение 15. Рекомендуемый ассортимент основных продуктов для использования в питании детей в образовательных организациях.

Приложение №16. Требования к перевозке и приёму пищевых продуктов в общеобразовательных организациях.

При организации питания детей в образовательной организации необходимо изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей в образовательной организации

(Приложение 15) и не используются при организации питания детей в соответствии с СанПин 2.3./2.4.3590-20 (Приложение 13, изначальный отбор пищевой продукции (в т. ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания). Это позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска.

Хранение поступающих продуктов питания осуществляется в соответствии с СанПин 2.3./2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности воздуха фиксируются в специальных журналах (Приложение № 7, Приложение № 8).

Процесс приготовления пищевой продукции основывается на разработанном в

образовательной организации и утверждённым директором 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) – температура приготовления свыше 100 °C, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2ч до 3.5 ч. Вторые блюда и гарниры – варятся при температуре свыше 100 °C, время приготовления в среднем составляет от 20 мин до 1ч.

Условия заправки салатов при раздаче: салаты, винегреты заправляются непосредственно перед отпуском.

Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности, соблюдение условий хранения в складских помещениях: продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Приложение №7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Форма, рекомендуемая СанПиН2.3/2.4.3590-20).

Приложение №8. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика посещения столовой (Приложение №17). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток (48 часов).

1. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируется в Журналах бракеража скоропортящейся продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в образовательной организации (на складе для хранения пищевой продукции №1), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение №6 и Приложение №7). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолепическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10 - дневному меню МОУ ООШ №1 пгт Спирово , а также ГОСТах на продукцию).

При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий;

У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложения №11 и №12), а также в журнале родительского контроля за состоянием питания, который хранится в течение года (Приложение №18).

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в Приложении №19. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется

- ежедневно, с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха»
- контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов (Приложение №18).

Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии (Приложение №11).

Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 6.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья

- после проведенных лабораторных исследований:
 - а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
 - б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков:

- его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

- 1.Лабораторный контроль (Приложения №20 и №21)
- 2.Органолептическая оценка (Приложения №12)

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Уборка проводится согласно графика генеральной уборки;

мойка оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости;

дезинфекция, дератизация и дезинсекция производственных помещений – по мере необходимости:

Приложение №22. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение №23. График генеральной и влажной уборки пищеблока. Приложение №24. Журнал учета дезинфекции и дератизации

Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

- открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
- обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
- отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Обслуживание образовательной организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.

1. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение № 25)

Объектами производственного контроля являются: пищевые продукты и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников

Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий, мойщик посуды)

Производственный контроль включает:

- Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью
- Осуществление лабораторных исследований и испытаний:
на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.
- Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемическому благополучию населения.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МОУ ООШ №1 пгт Спирово.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор и лицо, ответственное за питание, назначенное по приказу.

2. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.

Образовательная организация в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г., Министерства здравоохранения от 28.01.2021 № 29 Н и санитарно- гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 26. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 27. Перечень должностей работников, подлежащих профессиональногигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

3. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающими угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

- 1.Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-

20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.

- 3.Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательной организациями, имеющими лицензии на право деятельности.
- 4.Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
- 5.Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
- 6.Заключение договоров ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области» на обеспечения санитарно - гигиенического обучения персонала образовательной организации.

4. Выполнение принципов ХАССП

Руководство образовательной организации назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии. качество выпускаемой пищевой продукции

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством обслуживания оборудования и контрольно-

измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции:

формирует состав рабочей группы в соответствии с

- ✓ областью разработки;
- ✓ вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- ✓ координирует работу группы;
- ✓ обеспечивает выполнение согласованного плана;
- ✓ распределяет работу и обязанности;
- ✓ обеспечивает охват всей области разработки;
- ✓ представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- ✓ делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- ✓ доводит до исполнителей решения группы;
- ✓ представляет группу в руководстве организации.

В обязанности технического секретаря входит:

- ✓ организация заседаний группы;
- ✓ регистрация членов группы на заседаниях;
- ✓ ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

Руководство образовательной организации обеспечивает

правильные производственные технологии (GMP):

- ✓ Помещения (характеристика, планировка)
- ✓ Оснащение и предметы
- ✓ Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- ✓ Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- ✓ Документация
- ✓ Мониторинг требований
- ✓ Обучение персонала
- ✓ Правильные технологии гигиены и (GHP)
- ✓ Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- ✓ соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- ✓ Гигиена персонала
- ✓ Практическое и теоретическое обучение по гигиене

Руководство и сотрудники образовательной организации с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

Приложение № 35. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

Приложение № 39.Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации

Приложение № 40. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации.

5. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

- политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение №28);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении №29);

- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе образовательной организации);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении №3);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение № 6).
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения №11 и №12)
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение №10)
4. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №31)
5. Личные медицинские книжки каждого работника
6. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение №32)
7. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
8. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
9. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №7)
10. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение №8)
- 11.Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение №33)
- 12.Журнал родительского контроля за организацией питания (Приложение №18).

Приложение №1

Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. в редакции от 04.11.22г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34,35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 - ФЗ «О техническом регулировании» в редакции от 02.07.2021г. (в части статей 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	TP TC 023/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	TP TC 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	TP TC 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	TP TC 029/2012

Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст. 3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	TP TC 007/2011
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций (действует с 11.01.2021 до 01.01.27г.)	№2.3/2.4.3590-20 27.10.2020
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г(ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г (в ред. от 13.07.2020)
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г. (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями в редакции от 28.02.2022г.	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Профилактика иерсиниоза» (утрачивает силу с 01.09.201)	СП 3.1.7.2615-10

СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (п.1 п.п.1.1-1.4, п.2 п.п.2.1-2.29, п.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№52ФЗ от 30.03.1999 в редакции от 04.11.2022г.
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта2014г в ред. от 06.12.2021 действует с 31.12.2021г.
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	TP TC 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	TP TC 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 с изменениями от 14.07.2021г.	TP TC 021/2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, установленные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299. С изменениями от 22.02.2022г.	
Методические рекомендации к организации общественного питания населения от 02.03.2021г.	MP .3.6.0233-21
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021
СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» от 28.01.2021г. с изменениями от 25.05.2022г.	Вступает в силу с 01.09 2021

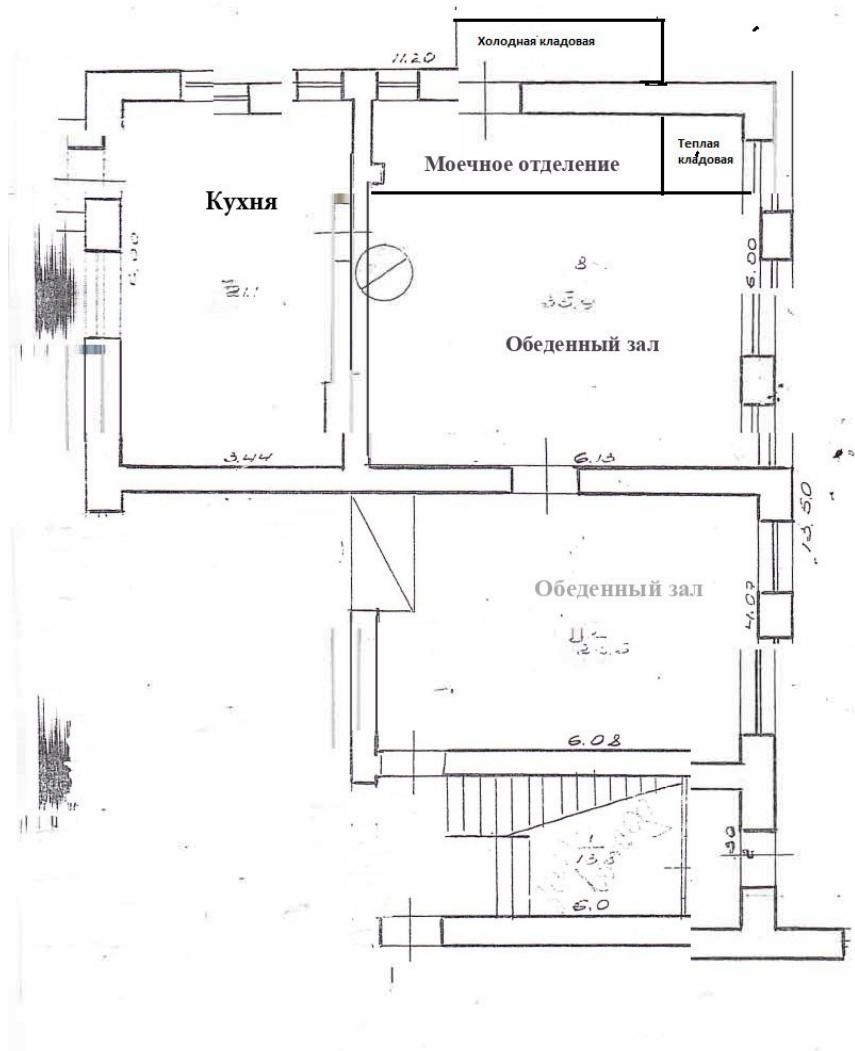
СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организаций и проведению санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями от 14.02.2022г.	СанПиН 2.1.3684-21 от 28.01.2021г. Действует до 01.03.2027г.
СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» от 24.12.2020г. с изменениями от 14.04.2022г.	(Постановление Главного санитарного врача № 44)

Приложение №2

**Перечень оборудования пищеблока МОУ ООШ №1 пгт Спирво
в соответствии с СанПин 1.2.3685-21 от 28.01.2021 и имеющимися помещениями**

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая для хранения сырых овощей и фруктов	Стеллажи, подтоварники, психрометр для измерения влажности воздуха,
Кладовая для хранения сухих и сыпучих пищевых продуктов	Стеллажи, подтоварники, холодильник -1 штука (обеспечивающие возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), морозильный ларь, морозильная камера, психрометр для измерения влажности воздуха
Цех приготовления пищи	Моечные ванны 3 шт., производственные столы для готовой и сырой продукции, система холодного и горячего водоснабжения, наличие естественной вентиляции воздуха, локальная вытяжная система, электромясорубка, облучатель-рециркулятор, электроплиты с жаровочным шкафом – 2 шт., электронные весы, водонагреватель – 1 шт.,
Зал для приёма пищи - 2	Столы для приёма пищи с табуретами, холодильник для хранения салатов, раковины для мытья рук, электросушилка для рук

Схема пищеблока МОУ ООШ №1 пгт Спирово



Приложение №4

Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования

Наименование неисправного оборудования	Дата установления неисправности	Принятые меры (ремонт, изменения в рационе питания)	Дата устранения неисправности	Подпись отв. лица

Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (по
Приложению СанПиН 2.3//2.4.3590-20)**

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Приложение №7

**Журнал учета
температурного режима холодильного оборудования
(по Приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Приложение №8

**Журнал учета
температуры и влажности в складских помещениях
(по приложению к СанПин 2.3/2.4.3590-20)**

п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

**Пример технико-технологической карты (разрабатывается на каждое блюдо
15-дневного меню)**

Утверждаю. Директор школы

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №_____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный**

Номер рецептуры: 97

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДeЛи прнт, 2011. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	120	90	150	112,5
Морковь	10	8	12,5	10
Лук репка	9,6	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода	140	140	175	175
Выход:		200		250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,87	2,34	Ca (мг)	24,36	30,45
Жиры (г)	2,26	2,83	Mg (мг)	25,12	31,4
Углеводы (г)	13,49	16,86	Fe (мг)	0,96	1,2
Эн. ценность (ккал)	91,2	114,0	C (мг)	9,6	12,0

Технология приготовления:

с указанием процессов приготовления и технологических приемов

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассированные или припущеные морковь, лук, варят до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки кладут соль.

Требования к качеству

картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму.

: картофель, коренья мягкие, но не разваренные.

бульона – золотистый, жир на поверхности – светло-оранжевый.

: картофеля, овощей, умеренно соленый.

: картофеля и овощей.

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий:	При каких условиях:
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект (недосолен не доведен до нужного цвета и др.)
«удовлетворительно»	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.
«неудовлетворительно»(брак)	Имеются следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резкопересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие не свойственную консистенцию; другие признаки, порочащие блюда и изделия.

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
(по Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

- 1 Пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и (или)признаками недоброкачественности.
- 2 Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
- 3 Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу
- 4 Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца
- 5 Непотрошеная птица
- 6
- 7 Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 8 Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзу.
- 9 Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопушки», банки с ржавчинойдеформированные.
- 10 Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарнымивредителями.
- 11 Пищевая продукция домашнего (не промышленного изготовителя.
- 12 Кремовые кондитерские изделия
(пирожные торты)
- 13 Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы ;рулеты из мякоти голов, кровяные иливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг из сельди.
- 14 Макароны по-флотски(с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- 15 Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термическойобработки.
- 16 Простокваша «самоквас».
- 17 Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
- 18 18 Квас
- 19 Соки концентрированные диффузионные
- 20 Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- 21 Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 22 Блюда изготовленные из мяса, птицы, рыбы(кроме) соленой, не прошедших тепловую обработку.
- 23 Масло растительное, пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 24 Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 25 Уксус, горчица, хрень, перец острый (красный и, черный).
- 26 Острые соусы, кетчупы, майонез.
- 27 Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
- 28 Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- 29 Кулинарные, гидрогенизованные масла и жиры
- 30 Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 31 Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- 32 Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- 33 Жевательная резинка.
- 34 Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%)
- 35 Карамель, в том числе леденцевая.

- 36 Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово - ягодного сырья.
- 37 Окрошки и холодные супы.
- 38 Яичница-глазунья.
- 39 Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- 40 Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 41 Картофельные и кукурузные чипсы
- 42 Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря
- 43 Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности
- 44 Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.
- 45 Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

Анализ рисков при закупке, приеме продуктов питания

Оценка поставщиков поступающей продукции	Подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности
Транспортировка	Подразумевает использование спец. транспорта: правильное температурное сопровождение, товарное соседство, наличие медицинской книжки у водителя-экспедитора
Процедура получения сырья	Подразумевает целостность упаковки; наличие маркировки; наличие сопроводительной документации .
Оценка качества поступающего сырья	Подразумевает периодический контроль качества выполняемый выполняемый сторонними лабораториями

Приложение 14

**Рекомендуемый ассортимент
основных пищевых продуктов для использования в питании детей**

Мясо и мясопродукты:	<ul style="list-style-type: none"> - говядина I категории, - телятина, - нежирные сорта свинины и баранины; - мясо птицы охлажденное (курица, индейка), - мясо кролика, - сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы, субпродукты говяжьи (печень, язык, сердце). - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, морепродукты.: - молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное; - сгущенное молоко (цельное и с сахаром). - творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке; - сыр неострых сортов (твердый, полутвердый,) - сметана - после термической обработки; <ul style="list-style-type: none"> - кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; не менее 2,53% жирности
Пищевые жиры:	<ul style="list-style-type: none"> - сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности); - растительное масло (подсолнечное) - маргарин ограниченно для выпечки.
Кондитерские изделия:	<ul style="list-style-type: none"> - зефир, пастила, мармелад; - шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю; - галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей); - пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема); - джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска
Овощи:	<ul style="list-style-type: none"> - овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки,

	баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре; - овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.
Фрукты:	- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды,(в том числе быстрозамороженные); - цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости; - тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости; сухофрукты
Бобовые:	горох, фасоль, соя, чечевица. миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.
Соки и напитки:	- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные ис мякотью); - напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов; - витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок; - кофе (суррогатный), какао, чай.
Консервы	- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд); - компоты, фрукты дольками; - баклажанная и кабачковая икра для детского питания; - зеленый горошек; - кукуруза сахарная; - фасоль стручковая консервированная; - томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса (предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения. поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах
Хлебобулочные изделия	- (ржаной, пшеничный или из смеси муки,

**Требования к перевозке и приему
пищевых продуктов в образовательных организациях**

1. Прием продуктов питания на пищеблок МОУ ООШ №1 пгт Спирово осуществляется согласно заключённых с поставщиками договоров при наличии маркировки и товаросопроводительной документации (товарно-транспортных накладных, универсальных передаточных документов).
2. Ответственный за приём продуктов питания (кладовщик) сверяет наименование продукции, наименование производителя, адрес производства, дата выработки, срок годности и количество поступившей продукции с информацией в маркировке, передаточном акте (накладной), декларации о соответствии; проверяет целостность упаковки, оценивает внешний вид продуктов питания на предмет признаков порчи и недоброкачественности.
В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки продукты питания на пищеблок не принимаются.
3. Доставка пищевых продуктов на пищеблок осуществляется поставщиками продуктов питания в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом.
4. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.
5. Транспортных средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств не могли являться источником загрязнения продукции - зона ответственности поставщиков продуктов питания.

1. Лица, сопровождающие продукты питания в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Приложение №16

График посещения столовой

Горячие завтраки		
Время	Классы	Категория обучающихся
Горячие обеды		

Приложение №17

Журнал родительского контроля за организацией питания

Дата и время проведения	ФИО Родителя/сот. тел.	ФИО Ученика	Класс	Подпись

Приложение 18

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

Внутренний мониторинг питания	Внешний мониторинг питания (проводится родительским советом, либо родителем (законным представителем)
Ежедневно: (брекеражная комиссия) -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах)	Ежедневно: путем контроля на электронном носителе
1 раз в неделю: (рабочая группа ХАССП) проводит: осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающихся.	1 раз в неделю: -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.

Приложение 19

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб
1	2	3	4	5	6

Приложение 20

Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	по 5 смывов	1-2 квартал 3-4 квартал (2 раза в год)
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырье пищевые продукты(рыба, мясо, зелень)	по 5 смывов	1-2 квартал 3-4 квартал (2 раза в год)
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, даготовочном (выборочно)	1 проба	По химическим показателям- 1-2 квартал, 3-4 квартал (2 раза в год) Микробиологическим показателям 1-2 квартал, 3-4 квартал (2 раза в год)

Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	Информация берётся по результатам специальной оценки условий труда
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	
Исследования уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	

Приложение №21

**Периодичность
проведения уборки, мойки, дезинфекции**

1	2	3	4	5	6	7

Приложение №22

График генеральной и влажной уборки пищеблока (утверждается директором школы)

Наименование помещений	Вид уборки	Периодичность и время уборки	Лицо, проводившее уборку
Обеденный зал			
Холодный цех			
Горячий цех			
Склад для овощей и фруктов			
Склад для сухих и сыпучих продуктов			

Приложение 23

Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

№ П\П	2	3
1		
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Контроль обеспечения поточности технологических процессов и раздельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве и хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
8	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
9	Наличие и использование инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки в производственных цехах	Постоянно
11	Проведение генеральных уборок	По графику.
12	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
13	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях проведение вакцинации против гриппа сотрудников столовой	Постоянно

15	Обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	Постоянно
16	Контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров,	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
17	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой	постоянно
18	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
19	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; -отсутствие грызунов -отсутствие членистоногих	1 раз в месяц
20	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства.	ежедневно
21	Контроль за ведением учетной документации	ежедневно

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам :
заведующий столовой, повар, кухонный рабочий

Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов.
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год
Электрокардиография	Не реже 1 раз в год
Биохимический скрининг	Не реже 1 раз в год
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года
Исследование на носительство кишечных инфекций (ОКИ, шигеллы, сальмонеллы)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению
(Согласно Сан.Пин2.3/2.4.3590-20)

Наименование должности	Количество вс	Периодичность
1	2	3
Повар	3	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Зав. столовой	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Кухонный рабочий	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

Приложение №26
УТВЕРЖДАЮ

Директор _____

«___» 20___ г.

**Политика МОГ ООШ №1 пгт Спирово
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (обучающихся, родителей (законных представителей)

Задачи МОУ ООШ №1 пгт Спирово в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (обучающимся, родителям (законным представителям)) контролирующими органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Администрация МОУ ООШ №1 пгт Спирово несет ответственность за выпуск качественной

и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах образовательной организации и потребителей.

С Политикой МОУ ООШ №1 пгт Спирово
в области качества и безопасности выпускаемой продукции ознакомлены:

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 пгт СПИРОВО**

ПРИКАЗ

01.09.2025 г.

№ 1/26

**«Об утверждении состава рабочей группы ХАССП
в МОУ ООШ №1 пгт Спирово»**

В целях обеспечения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить рабочую группу ХАССП в составе:

Координатор – Булеца М.П., директор;

Технический секретарь - Вохло И.В., медицинская сестра;

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП – Рябинина В.К., заведующая столовой;

Член рабочей группы ХАССП – Баринова Е.Ю., зав. хозяйственной частью;

Член рабочей группы ХАССП – Якимова И.Н., повар

2. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству выпускаемой продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить их реализацию в 2025 – 2026 учебном году.

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:

М.П. Булеца

С приказом ознакомлены:

Е.Ю. Баринова

В.К. Рябинина

И.В. Вохло

И.Н. Якимова

Гигиенический журнал (сотрудники столовой)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственны м лицом) (допущен / отстранен), подпись мед. работника	
1	2	3	4	5	6	7	

Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки)

Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой

- не закрашенные ячейки- полностью соответствует требованиям
 - частично закрашенные ячейки- частично соответствует (небольшие нарушения);
 - полностью закрашенные ячейки - не соответствует требованиям.

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

	<p>Журнал родительского контроля за организацией питания (Приложение №17)</p> <p>Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №6)</p> <p>Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение №32)</p> <p>Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение №33)</p> <p>Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)(Приложения №10 и №11)</p>
	<p>Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение №7)</p> <p>Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.(Приложение №8)</p> <p>Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение №29)</p> <p>Гигиенический журнал (Приложение №30)</p> <p>График проведения влажной и генеральной уборки (Приложение №22)</p> <p>Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение №31)</p>

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах(суточная) для детей возрастных групп

	7-11	12
Энергия (ккал)	2350	2720
Белок, г	77	90
Жиры в т.ч. животный	79	72
Углеводы	335	383
Витамин С	60	70
Витамин В1	1,2	1,4
Витамин В2	1,4	1,6
Витамин А(реет.экв/сут)	700	900
Витамин D	10	10
Кальций	1100	1200
Фосфор	1100	1200
Магний	250	300
Железо	12	18
Калий	1100	1200
Йод	0,1	0,1
Селен	0,03	0,05
Фтор	3	4

1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню утвержденного руководителем образовательной организации, рассчитанного не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и образовательных организациях. (Приложение №34)

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в образовательных организациях.

- При составлении основного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

	7-11 лет	12 лет и старше
Завтрак	20-25%	20-25%
Обед	20-25%	20-25%

- Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением №37. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению №9.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

- Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), закуски (бутерброда или салаты и т. п) и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе блюдо из мяса, рыбы или птицы, гарнир, напиток (компот или кисель). Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице 3.

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник
С 7-11 лет	500	700	300
С 12 лет и старше	550	800	350

- В образовательной организации, функционирующей до 6 и более часов, основным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.
- При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. СанПиН).
- При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.
- На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню

приготавливаемых блюд, с указанием выхода блюд, энергетической ценности, № рецептуры для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню в электронном виде, а также с вывешиванием его в свободном доступе. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания образовательной организации составлять меню-требование.

5. В образовательных организациях для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия), питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.
6. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в образовательной организации (завтрак или обед, или завтрак и обед, комплексный обед или полдник).

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения личной гигиене персонала

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
2. Каждый работник образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложение №30).

Не допускаются к работе на пищеблоке лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4. Персонал образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.
5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой, не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.
6. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать спецодежду, либо иметь дежурный халат, и после посещения тщательно мыть руки с мылом.

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:
 - наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников образовательной организации;
 - выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
 - необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
 - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
 - наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
 - своевременное прохождение работниками образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
 - организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
 - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательной организации.
2. Медицинский персонал образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

За нарушение санитарного законодательства руководитель образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

Меню приготавливаемых блюд (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации (пищеблок)

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств
3. Влажная уборка в обеденном зале, проводится после каждого приема пищи.
 - ✓ обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств
 - ✓ для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.
4. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.
6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графика.
7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.

8. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
9. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
10. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.
12. В образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации (пищеблок)

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:

- медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;
- информирование руководителей учреждения, сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом;
- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работу с персоналом и детьми по формированию здорового питания (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ведение медицинской документации;
- контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
- проведение бракеража готовой продукции;
- проведение дополнительной витаминизации
- контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех сотрудников образовательно организации один раз в год.

Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции

Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки (ККТ) / исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ):					
1.1.Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья	Осмотр транспорта , спецодежды, санитарной книжки водителя	Соблюдение санитарных норм и требований при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Проведение санобработки транспорта	

<p>1.2. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды</p>	<p>- приемка сырья - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды</p>	<p>1. Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименование поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации наличие текста на русском языке и т.д.) 2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырье подвергается выходному контролю со стороны специалистов производственной лаборатории) а также удостоверением качества и декларацией соответствия</p>	<p>Акт входного контроля на соответствие продуктов питания требованиям и стандартам</p>	<p>Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на поставщику</p>	
--	---	---	---	--	--

<p>Промежуточный контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> - Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки 2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов Контроль качества полуфабрикатов Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН) 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши 2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы 3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки 4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка) 5. Готовая кулинарная продукция 6. Свежие овощи, фрукты, ягоды 	<ul style="list-style-type: none"> 2.1. Соблюдение рецептуры, технологии Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, реке хлеба Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи Вода: - микробиологические показатели Химические показатели Радиологические показатели 	<p>Бракеражный журнал Органолептическая оценка</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	
--	--	---	--	---	--

Вода питьевая

<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены; - Санитарных правил и норм качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола 	<p>Санитарное состояние:</p> <ul style="list-style-type: none"> - спец.одежды, оборудования, инвентаря, тары, посуды, помещений, столовой и кухонной посуды 	<p>Наличие графиков генеральной уборки помещений Обеспечение пищеблока бактерицидными лампами Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря . Осмотр работников пищеблока Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения</p>	<p>Журнал проведения санитарной обработки Зурнал здоровья работников пищеблока Личные медицинские книжки</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	
<p>Контроль эффективности работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - холодильного оборудования Технологического оборудования Инженерных сооружений и коммуникаций 	<p>Холодильное , технологическое оборудование</p>	<p>Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи в ДОУ Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний</p>	<p>Журнал</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	

Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикалов	Система мепанической риточно-вытяжной вентиляции Режим хранения	Ежедневно	Журнал	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	
Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочие места	Ежедневно. Наличие чистой спецодежды работников. Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока Соблюдение охраны труда , аттестация рабочих мест. Наличие медицинской аптечки	График стирки спецодежды	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	
Контроль за режимом питания детей	Выборочно рабочие места	Ежедневно Время выдачи и приема пищи детьми Объем порций блюд Соблюдение культурно-гигиенических правил приема пищи	Карты контроля	Информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	

Форма рабочего листа ХАССП – Плана ХАССП

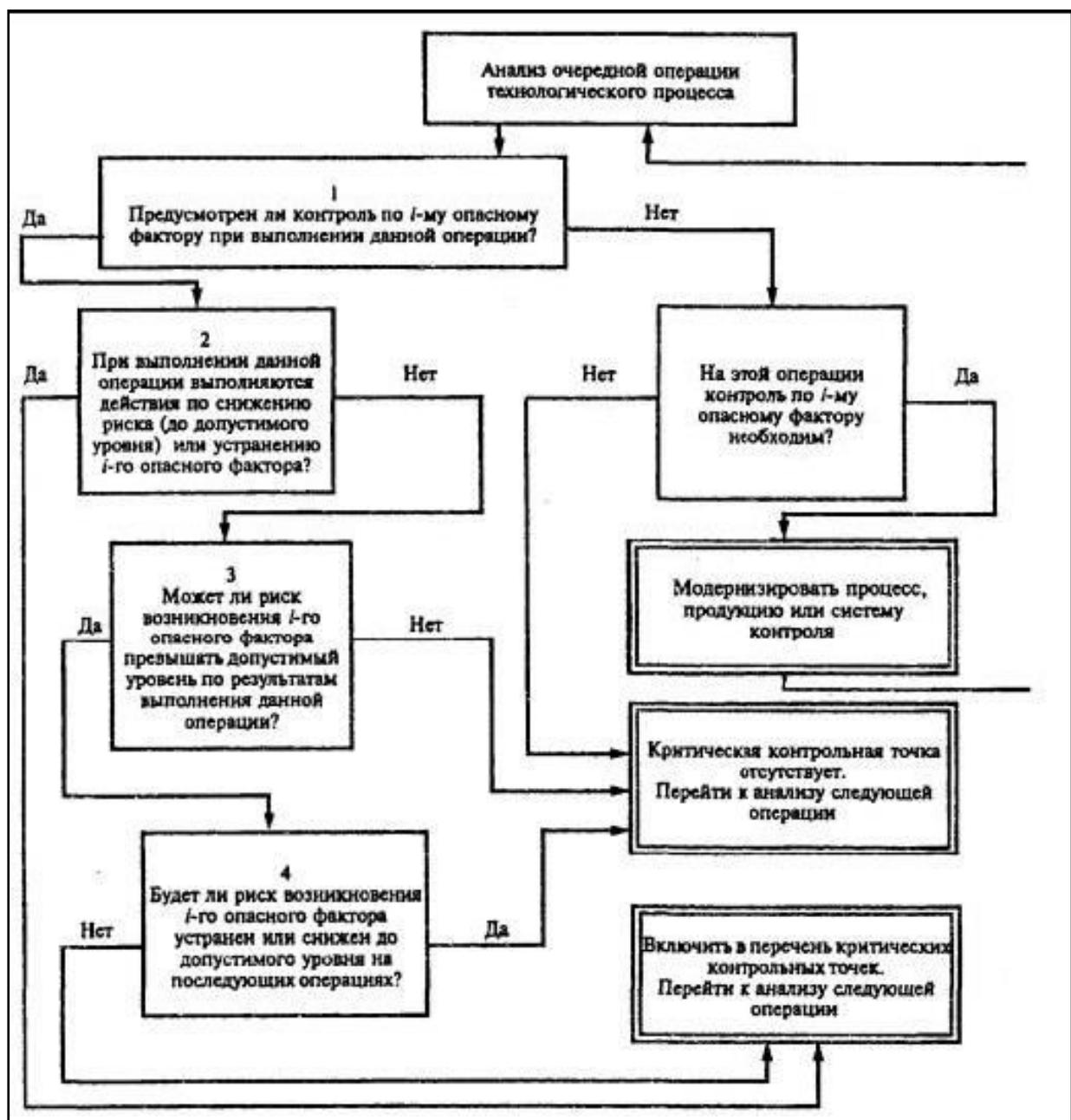
KKT №

Наименование продукта _____

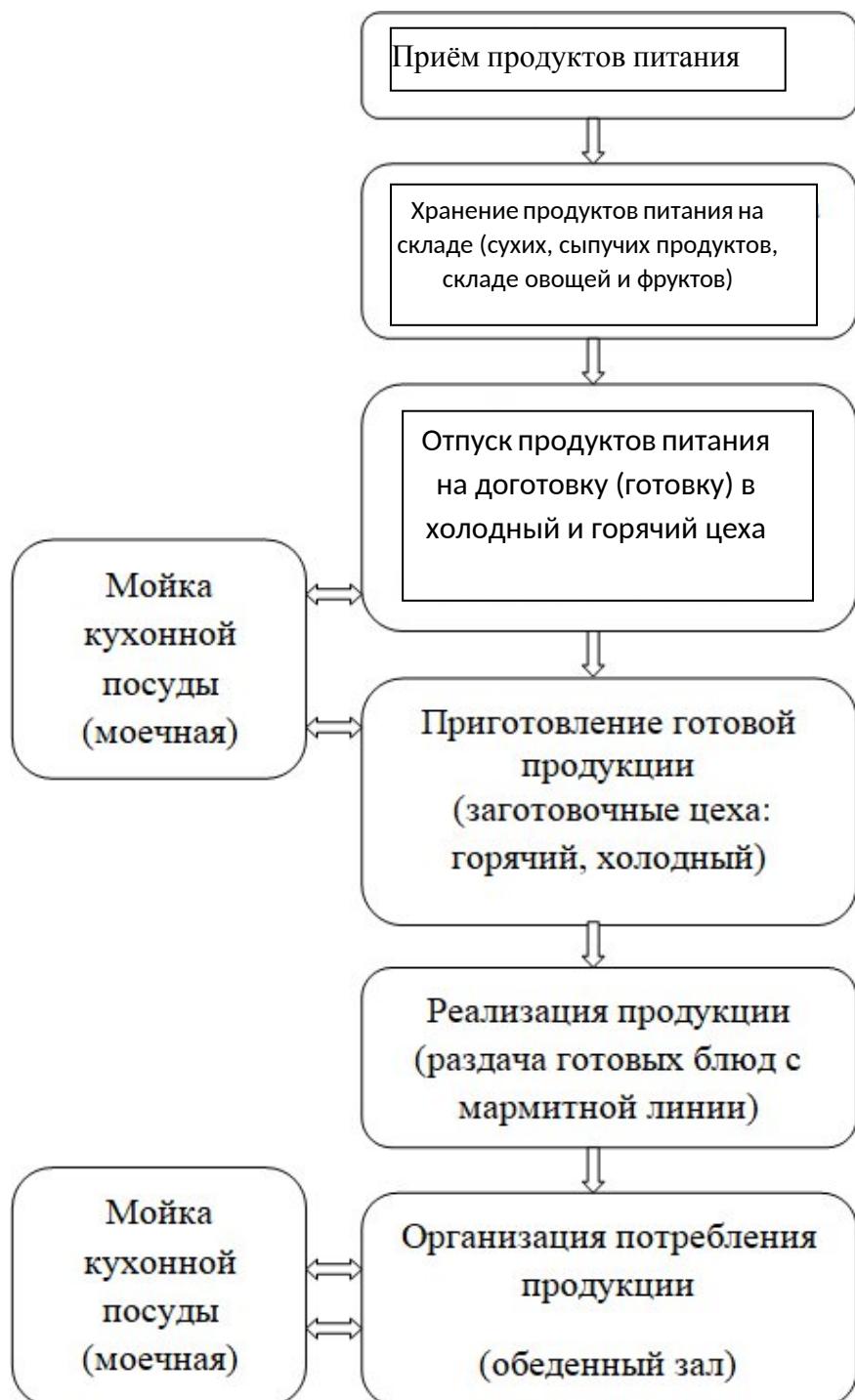
Наименование операции _____

Месторасположение _____

Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек



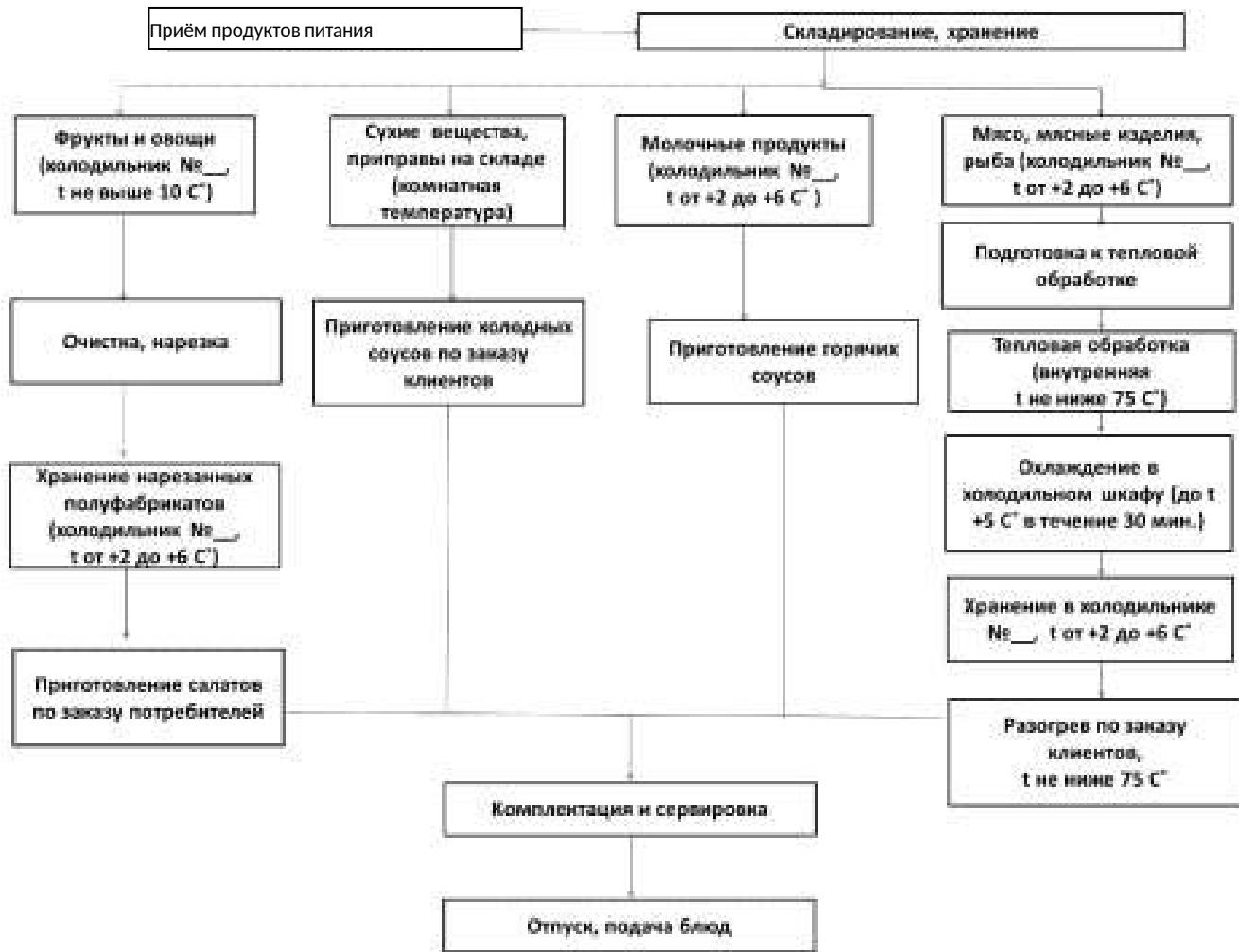
БЛОК-СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА



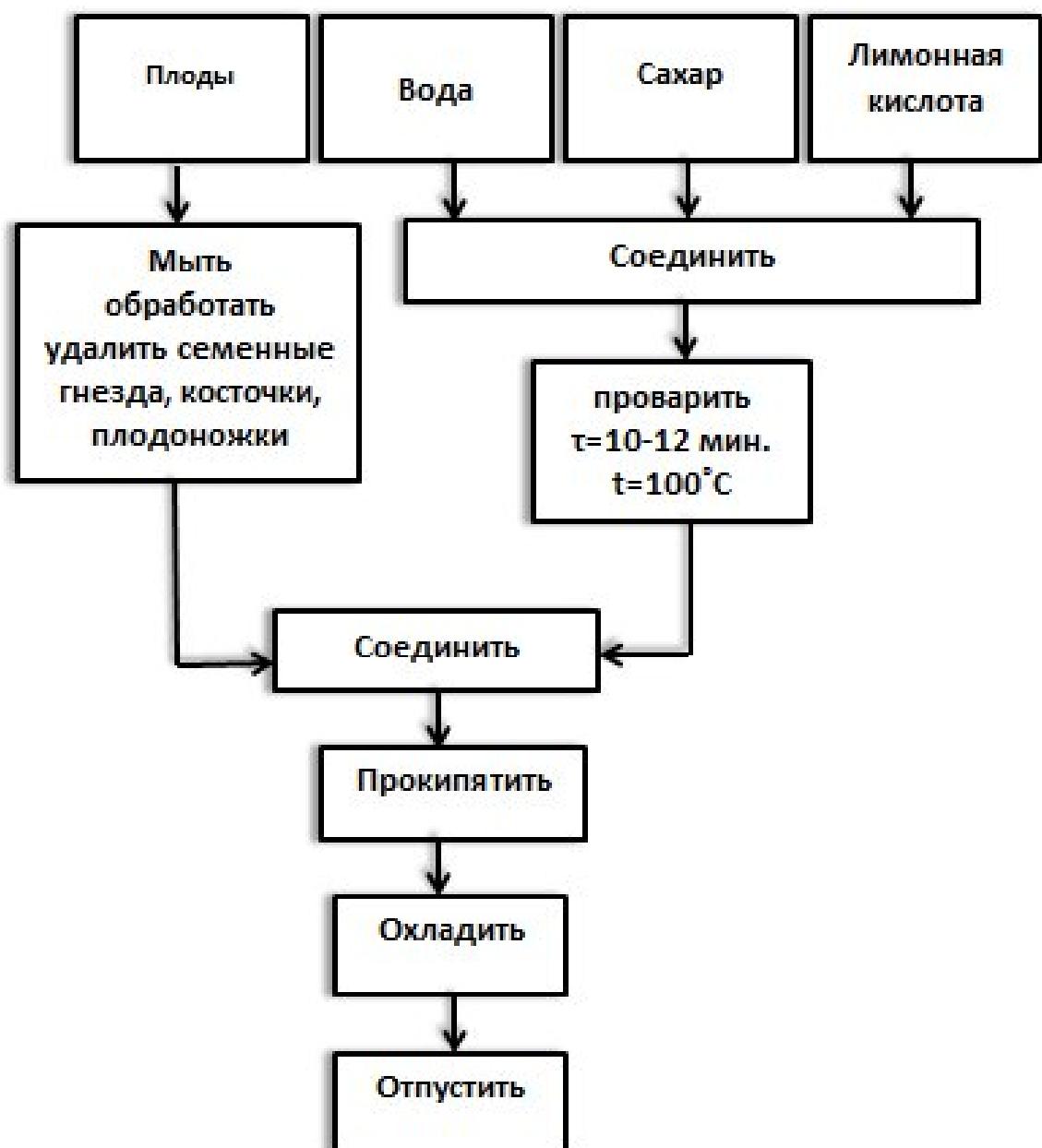
**БЛОК-СХЕМА
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРВЫХ БЛЮД**



**БЛОК-СХЕМА
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВТОРЫХ БЛЮД**



**БЛОК-СХЕМА
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ**



ЛИСТ СВЕДЕНИЙ О РАЗРАБОТЧИКАХ

Должность	Личная подпись	Инициалы, фамилия
Руководитель разработки		
Согласовано:		

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ